

HORÁRIO DE AULAS 1º SEMESTRE 2019

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CENTRO – DIURNO

Turma: TGMM191

1º MÓDULO

AULA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE	HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	RACIOCÍNIO LÓGICO
2º					
INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
3º	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE	HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO
4º					

GRADE 20151

Turma: TGMM172 - TGMM181 - TGMM182

4º MÓDULO

AULA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º	CAFÉ	CULINARIA BRASILEIRA	RESPONSABILIDADE SOCIAL	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
2º					
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
3º	CAFÉ	CULINARIA BRASILEIRA	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
4º					

GRADE 20151

CENTRO – NOTURNO

Turma: TGM182/TGM191

1º MÓDULO

AULA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE	HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	RACIOCÍNIO LÓGICO
2º					
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
3º	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE	HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO
4º					

GRADE 20151

Turma: TGM172 - TGM181

4º MÓDULO

AULA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º	CAFÉ	CULINARIA BRASILEIRA	RESPONSABILIDADE SOCIAL	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
2º					
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
3º	CAFÉ	CULINARIA BRASILEIRA	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
4º					

GRADE 20151